



令和3年11月分

原料配合表(小学校)

追記分

連絡先

松原市立学校給食センター

TEL 333-7060

FAX 333-3939

11日(木)			
食 品 名			
ハンバーグ 1こ			
<small>CRPは アレルギーを 含む材料</small>	材 料 名	内 訳	アレルゲン
○	豚肉		豚肉
○	鶏肉		鶏肉
	玉ねぎ		
○	パン粉	小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、酵素、食品素材(小麦、とうもろこし、食塩))	小麦
	でん粉	じゃがいも	
○	粉末状植物性たん白	小麦粉	小麦
	砂糖		
	食塩		
○	チキンエキス	チキンエキス、食塩	鶏肉
	酵母エキス	酵母エキス(ビール)、デキストリン(さつまいも、タピオカ)	
	香辛料	ナツメグ、黒こしょう	

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルゲンを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和3年度 原料配合表(年間使用分)』に掲載している食品では、「ちゅうかめん」が同じ食品製造工場内で‘たまご’‘そば’を取り扱っています。

その他のアレルゲンについての情報が必要な方は、上記給食センターへお問い合わせください。

※食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1ぼん」等の表示をしています。

※海産物(のり・出し昆布・わかめ・ひじき等)は、材料にえび・かに等の稚魚が混在している可能性があります。

※揚げ物製品につきましては、おかずの製造工場では同じ揚げ油を一定期間、ろ過しながら使用しております。

※ご不明な点がありましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。